



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

Rencana produksi dan kebutuhan operasional adalah salah satu komponen penting dalam manajemen produksi. Rencana ini merinci strategi dan langkah- langkah yang harus dilakukan dalam memproduksi produk tertentu, serta memperkirakan sumber daya dan biaya yang diperlukan untuk mencapai tujuan produksi.

Teori yang mendukung rencana produksi dan kebutuhan operasional adalah teori manajemen operasi. Menurut teori ini, manajemen operasi mencakup perencanaan, pengendalian, dan pengembangan operasi bisnis untuk mencapai tujuan strategis organisasi.

Dalam menyusun rencana produksi dan kebutuhan operasional, hal pertama yang perlu dipertimbangkan adalah target produksi. Target produksi ini meliputi jumlah produk yang akan diproduksi, waktu produksi, dan kualitas produk. Selanjutnya, perlu dipertimbangkan juga sumber daya yang dibutuhkan, seperti tenaga kerja, bahan baku, dan mesin produksi.

Setelah sumber daya teridentifikasi, langkah selanjutnya adalah merinci kebutuhan operasional. Kebutuhan operasional mencakup perencanaan produksi, pengelolaan kualitas produk, manajemen persediaan, dan pengiriman produk. Dalam merencanakan operasi produksi, penting untuk mempertimbangkan faktor- faktor seperti biaya produksi, waktu siklus produksi, dan efisiensi produksi.

Dengan adanya rencana produksi dan kebutuhan operasional yang matang, perusahaan dapat meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi biaya produksi, dan



meningkatkan kualitas produk. Selain itu, rencana ini juga memungkinkan perusahaan untuk mengantisipasi potensi risiko dan mempersiapkan rencana kontingensi jika terjadi hal yang tidak diinginkan selama proses produksi.

A. Proses Perolehan Bahan Baku

Proses perolehan bahan baku merupakan salah satu tahap penting dalam produksi kimbap venue. Berikut adalah alur proses perolehan bahan baku yang umum dilakukan dalam usaha kimbap venue:

Identifikasi bahan baku yang dibutuhkan:

1. Langkah pertama adalah mengidentifikasi bahan baku yang dibutuhkan untuk produksi kimbap venue, seperti nori, nasi, sayuran, dan daging.
2. Pemilihan pemasok: Setelah bahan baku teridentifikasi, langkah selanjutnya adalah memilih pemasok yang tepat untuk memenuhi kebutuhan bahan baku. Pemilihan pemasok perlu dipertimbangkan dengan cermat, termasuk faktor seperti harga, kualitas, dan kecepatan pengiriman.
3. Pemesanan bahan baku: Setelah pemasok dipilih, langkah selanjutnya adalah memesan bahan baku dengan jumlah yang diperlukan. Pemesanan dapat dilakukan secara langsung atau melalui platform online, tergantung pada kesepakatan dengan pemasok.
4. Penerimaan bahan baku: Setelah bahan baku tiba, langkah selanjutnya adalah melakukan pemeriksaan dan penerimaan bahan baku. Pemeriksaan bahan baku meliputi pengecekan kualitas, kuantitas, dan kebersihan bahan baku.
5. Penyimpanan bahan baku: Setelah bahan baku diterima, langkah selanjutnya adalah menyimpan bahan baku dengan baik. Penyimpanan bahan baku harus dilakukan



dengan benar, agar bahan baku tidak rusak atau terkontaminasi. Bahan baku yang memerlukan suhu tertentu harus disimpan di tempat yang sesuai.

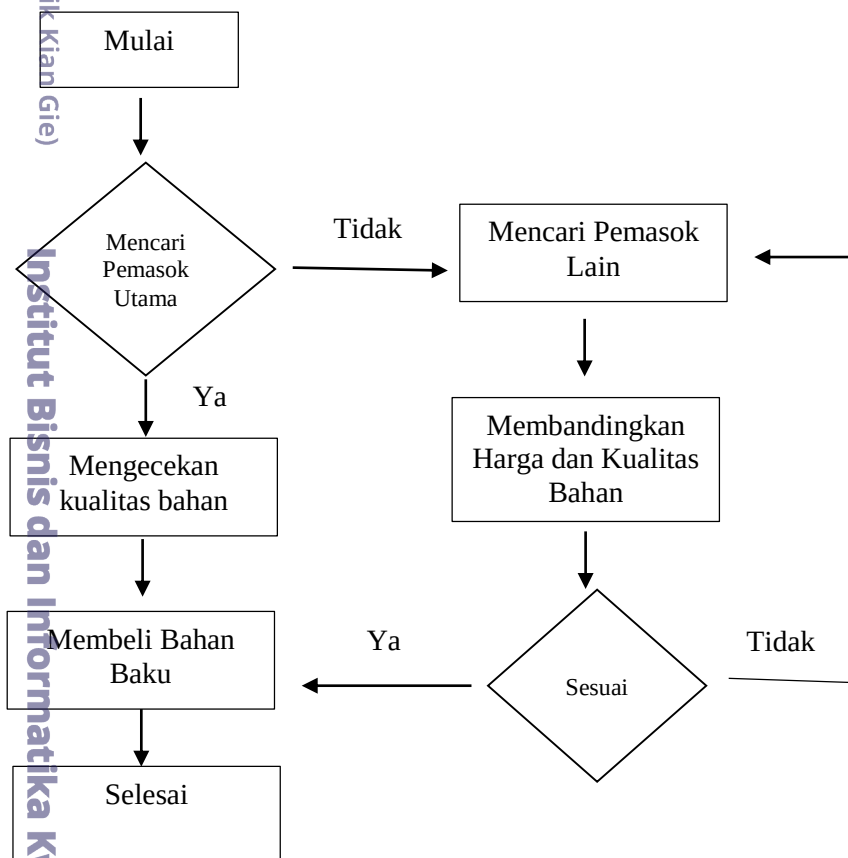
6. Persiapan bahan baku: Setelah bahan baku disimpan dengan benar, langkah selanjutnya adalah mempersiapkan bahan baku untuk produksi. Persiapan bahan baku meliputi pencucian, pemotongan, dan pembuangan bagian yang tidak dibutuhkan.

Dalam melakukan proses perolehan bahan baku, penting untuk memperhatikan faktor-faktor seperti kualitas bahan baku, waktu pengiriman, dan efisiensi biaya.

Dengan mengikuti alur proses perolehan bahan baku yang tepat, produksi kimlap venue dapat berjalan dengan lancar dan menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.

Berikut adalah alur proses perolehan bahan baku Kimlap Venue

Bagan 5.1
Proses Perolehan Bahan Baku Kimlap Venue



Sumber: Kimlap Venue, 2023



B. Proses Pengolahan

Proses pengolahan kimbab adalah serangkaian tahapan yang dilakukan untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan khas Korea yang lezat dan bergizi. Proses ini meliputi beberapa tahap, seperti persiapan bahan baku, pemotongan bahan baku, persiapan nasi, penyebaran nasi, penambahan bahan baku, penggulungan, dan potongan serta penyajian.

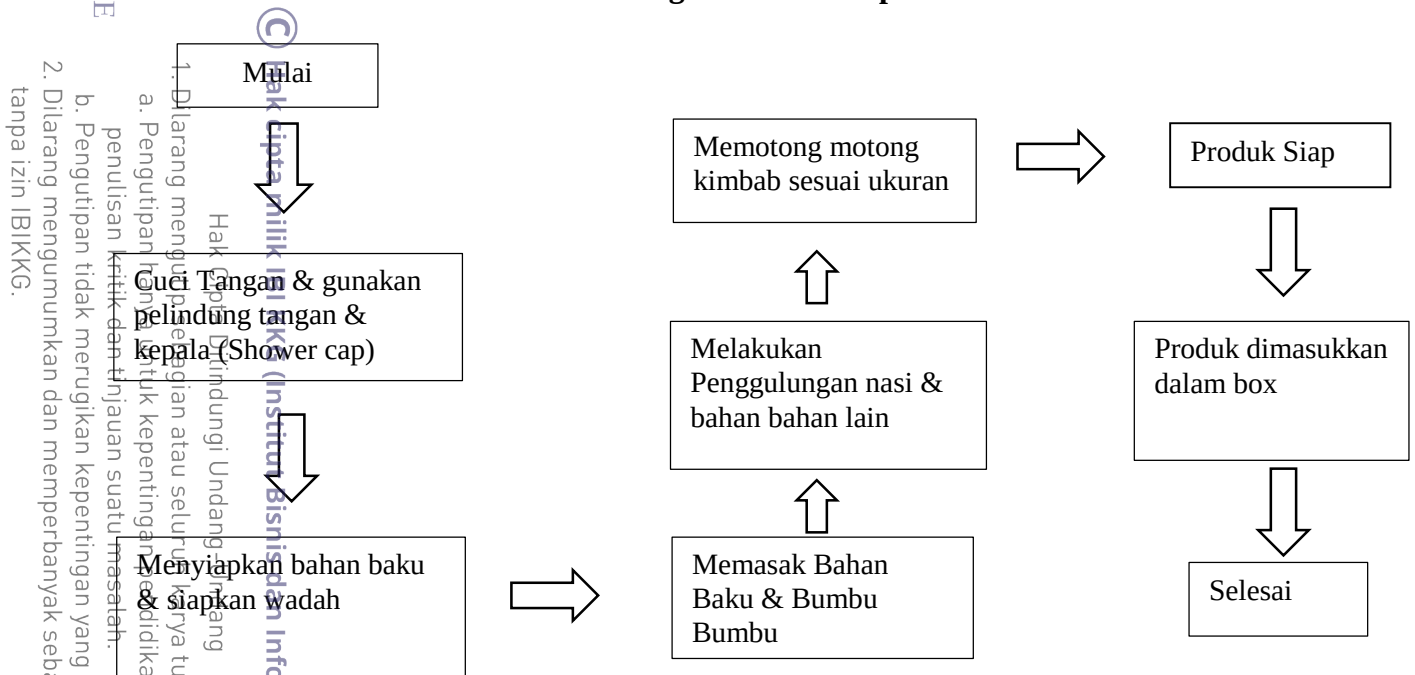
Dalam proses pengolahan kimbab, bahan baku yang digunakan harus dipilih dan dipersiapkan dengan teliti untuk menghasilkan kimbab yang berkualitas. Pemotongan bahan baku pun harus dilakukan dengan hati-hati agar mendapatkan ukuran dan bentuk yang seragam.

Beras yang digunakan dalam kimbab harus dimasak dengan baik dan dicampur dengan cuka beras dan garam untuk memberikan rasa yang lezat pada kimbab. Bahan baku lainnya seperti sayuran, daging, dan telur dadar juga harus diletakkan secara merata di atas nasi untuk menghasilkan kimbab yang seimbang.

Setelah semua bahan baku diletakkan di atas nasi, kimbab digulung rapat dan dipotong dengan ukuran yang sesuai. Kemudian, kimbab disajikan dengan saus dan biji wijen untuk menambah rasa dan aroma yang lebih nikmat.

Dalam proses pengolahan kimbab, diperlukan ketelitian dan kehati-hatian dalam setiap tahapannya untuk menghasilkan kimbab yang lezat dan berkualitas. Oleh karena itu, penting bagi pelaku usaha kimbab untuk menguasai proses pengolahan kimbab dengan baik agar dapat memproduksi kimbab yang berkualitas dan memuaskan konsumen.

Bagan 5.2 Proses Pengolahan Kimbap Venue



Sumber: Kimbap Venue 2023

C. Proses Output

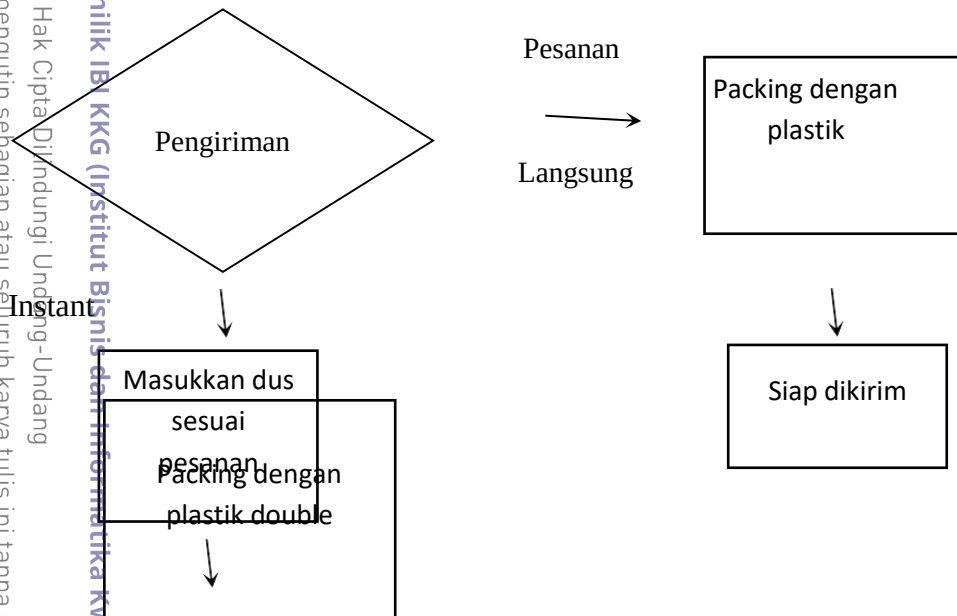
Proses *output* adalah proses pengemasan produk sebelum dikirim ke pelanggan.

Pertama-tama produk yang sudah di padukan dengan masing-masing isian dimasukkan dos sesuai dengan yang dipesan oleh pelanggan, lalu manajer mengecek pesanan sebelum diserahkan ke pelanggan. untuk pengiriman secarainstan pengemasan dilakukan dengan kantung plastic double, agar aman di perjalanan, setelah itu barang sudah siap untuk dikirim.



Bagan 5.3

Proses Output Produk



Sumber: Kimbap Venue, 2023

D Bahan Baku, Peralatan, Perlengkapan dan Pemasok

Pemasok adalah individu atau perusahaan yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan perusahaan untuk menghasilkan produk (Kotler dan Armstrong (2018: 93)). Tugas pemasok adalah memberi dukungan pada kegiatan perusahaan.

1. Bahan baku dan pemasok

Bahan-baku utama Kimbap Venue, mudah ditemukan di pasaran, dengan harga yang berbeda-beda pada masing-masing pemasok. Berikut supplier bahan baku Kimbap Venue

Tabel 5.1
Daftar Pemasok Bahan Baku Kimbap Venue



Nama bahan baku	Merek	Pemasok
Beras	Kokuho Rose, Nishiki,	Toko Beras Jepang, Acun Kelapa Gading
Nori (rumput laut panggang):	Yamamotoyama, Sajiku	Toko Makanan Jepang, Mia Kelapa Gading
Bawang Daun	Segar Raya, Bonanza	Carefour Kelapa Gading
Mentimun	Segar Raya, Bonanza	Carefour Kelapa Gading
Bayam	Segar Raya, Bonanza	Carefour Kelapa Gading
Daging Babi	Tender Choice	Carefour Kelapa Gading
Sosis Ayam	Ayam Jago	Carefour Kelapa Gading
Ikan Tuna	King Fisher	Carefour Kelapa Gading
Keju	Prozizz	Carefour Kelapa Gading
Kornet	Sapiku	Carefour Kelapa Gading
Wortel	Segar Raya, Bonanza	Carefour Kelapa Gading
Minyak Wijen	Kedoya, Hissamimaru	Carefour Kelapa Gading
Garam	Garam Meja	Carefour Kelapa Gading
Gula	Gulaku	Carefour Kelapa Gading
Cuka Beras	Kikkoman	Carefour Kelapa Gading
Kecap Asin	Kikkoman	Carefour Kelapa Gading
Wasabi	Marukome	Carefour Kelapa Gading

1. Ditaring mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tempe Jepang	Import	Carefour Kelapa Gading
Kecap Manis	Kikkoman	Carefour Kelapa Gading
Kacang Panjang	Segar Raya	Carefour Kelapa Gading
Kol Besar	Segar Raya	Carefour Kelapa Gading

Sumber : Kimbap Venue, 2023

2. Peralatan dan Pemasok

Kimbap Venue membutuhkan peralatan dalam operasional nya sehari-hari.

Tabel 5.2 adalah tabel daftar peralatan dan pemasok Kimbap Venue:

Tabel 5.2
Daftar Pemasok Peralatan Kimbap Venue

Nama Peralatan (Masak)	Merek	Pemasok
Rice Cooker	Panasonic	Toko Zin, Glodok
Pisau Dapur	Global	Toko alat dapur, Glodok
Cutting Board:	Epicurean	Toko alat dapur, Glodok
Bamboo Mat (Sushimat):	Kyocera	Tokopedia
Sendok Nasi	Hayoka	Toko alat dapur, Glodok
Alumunium Foil	Alcoa	Toko alat dapur Glodok
Pemanggang kecil	Kyocera	Toko alat dapur Glodok
Panci sedang	Hayura	Toko alat dapur Glodok
Kompor 4 mata	Heisen	Toko Zin, Glodok
Gilingan Daging	Q2	Toko Zin, Glodok
Gas	Pertamina	Toko Gas Kelapa Gading
Alat Makan (piring, mangkok, sendok, garpu)	Hars	Toko alat dapur Glodok
Timbangan	Ceico	Toko alat dapur Glodok
Dispenser	Miyako	Toko alat dapur Glodok
AC	Sharp	Toko teknik Glodok
Seragam Pegawai	Tidak ada merk	Fashion Eka Jaya



Meja untuk produksi	Zuki	Toko alat dapur Glodok
Celemek	Tidak ada merk	Fashion Eka Jaya
Kulkas	Hitaci	Toko Teknik Glodok
Laptop	Asus A455L	Toko Teknik Glodok
Printer	Hp DeskJet Ink Advantage 3635	Toko teknik Glodok
ATK (alat tulis kantor)	Faster (Grosir ATK)	Toko Ming, Glodok
Handphone (untuk online)	Samsung Galaxy A02	Erafone
Mouse	Microsoft	Toko teknik Glodok

Sumber: Kimbap Venue 2023

3. Perlengkapan dan Pemasok

Dalam operasionalnya Kimbap Venue, memerlukan perlengkapan untuk mendukung usahanya. Tabel 5.3 menjelaskan daftar pemasok perlengkapan Kimbap Venue.

Tabel 5.3
Daftar Pemasok Perlengkapan Kimbap Venue

Perlengkapan	Kemasan	Merek	Alamat
Sendok/Garpu untuk	kemasan	Tidak Ada Merek	Golo
Serbet		Botch	Golo
Kertas Tipis (Pelindung Minyak)		Tidak ada Merek	Golo
Meja&Kursi (Untuk Tempat duduk Customer)		Indachi	ACC Furniture
Alat kebersihan (sapu, pel,dan pengki)		Tidak Ada Merek	Toko Melati
Sabun pel		Wipol	Carefour Kelapa gading
Sabun Cuci Piring		Sunlight	Carefour Kelapa gading
Sponge		Viskovita	Carefour Kelapa gading

Sumber: Kimbap Venue, 2021

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



E. Deskripsi Rencana Operasi

Kegiatan yang harus direncanakan perusahaan meliputi kegiatan sebelum dan sesudah beroperasinya perusahaan. Di bawah ini kami akan menjelaskan rencana pendirian Kimbap Venue sebelum operasional perusahaan hingga *grand opening* Kimbap Venue.

1. Analisis bisnis

Pemilik yang akan melakukan analisis bisnis untuk melaksanakan kegiatan bisnis agar tidak salah tujuan untuk merencanakan operasional bisnistersebut.

2. Menentukan Lokasi Usaha

Penentuan lokasi dilakukan untuk mengetahui kesesuaian dengan pangsa pasar dan produk yang dijual. Adanya pelanggan potensial di lokasi yang tepat ini, dan lokasi ini juga dekat dengan pemasok yang menuntut Kimbap Venue. Pemilik yang akan menentukan lokasi usaha. Lokasi usaha tersebut berada di bawah rumah saya yang berbentuk Ruko di daerah Kelapa Gading.

3. Renovasi Tempat

Melaksanakan renovasi dan menata tempat disesuaikan dengan kebutuhan.

4. Pengurusan izin operasional usaha

Pelaksanaan perijinan berdasarkan risiko melalui Sistem Pelayanan Terpadu (OSS) adalah pelaksanaan Undang-Undang Hak Cipta No. 11 tahun 2020. Peserta harus menggunakan OSS berdasarkan ketentuan., Demikian juga dengan Kimbap Venue, sudah mendaftar melalui OSS dan sudah memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha), IUMK (Izin Usaha Menengah Kecil) dan SPPL (Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan. Untuk membuat legalitas ini dilakukan oleh pemilik sendiri dan gratis.



5. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Kimbap Venue membeli peralatan dan perlengkapan sesuai kebutuhan untuk mendukung kegiatan operasional. Peralatan yang dibeli untuk memproduksi pisang goreng seperti panci, kompor, pisau, talenan, penggorengan, ulekan serta peralatan pendukung seperti AC, kursi, meja, Handphone, celemek yang akan digunakan untuk operasional. Pemilik yang akan melaksanakan pemesanan bahan baku dan peralatan masak kantor dan kebersihan.

6. Mencari *Supplier* Bahan Baku

Kimbap Venue melakukan seleksi kepada para pemasok bahan baku untuk beberapa pemasok baik di Jakarta maupun di luar kota. Tujuan nya agar mendapat supplier yang berkualitas.

7. Membuat SOP dan *Job Description*.

Melakukan Aktivitas penyusunan Standar Operasional Procedur (SOP) untuk digunakan sebagai pedoman kerja di perusahaan.

8. Merekrut dan Melatih Karyawan

Dalam membangun usaha Kimbap Venue, memerlukan sumber daya manusia yang terampil sehingga dapat mendukung pengembangan usaha perusahaan

9. Melakukan Promosi

Mempromosikan promosi melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, Tokopedia dan shopee food, serta memasang spanduk, spanduk dan menyiapkan brosur. Brosur penting pengenalan perusahaan yang diproduksi pada saat promosi dibuat dengan desain yang menarik sehingga menarik bagi konsumen. Pemilik yang akan mempromosikan di mediasosial dengan memposting acara dan promosi menarik..

10. *Grand Opening*

Tahapan demi tahapan sudah selesai, saatnya Kimbap Venue membuka usahanya.



Pada saat pelaksanaan dibagikan juga brosur sehingga masyarakat sekitar mengetahui keberadaan usaha Kimbap Venue.

Tabel 5.4
Jadwal Pendirian Kimbap Venue Tahun 2023

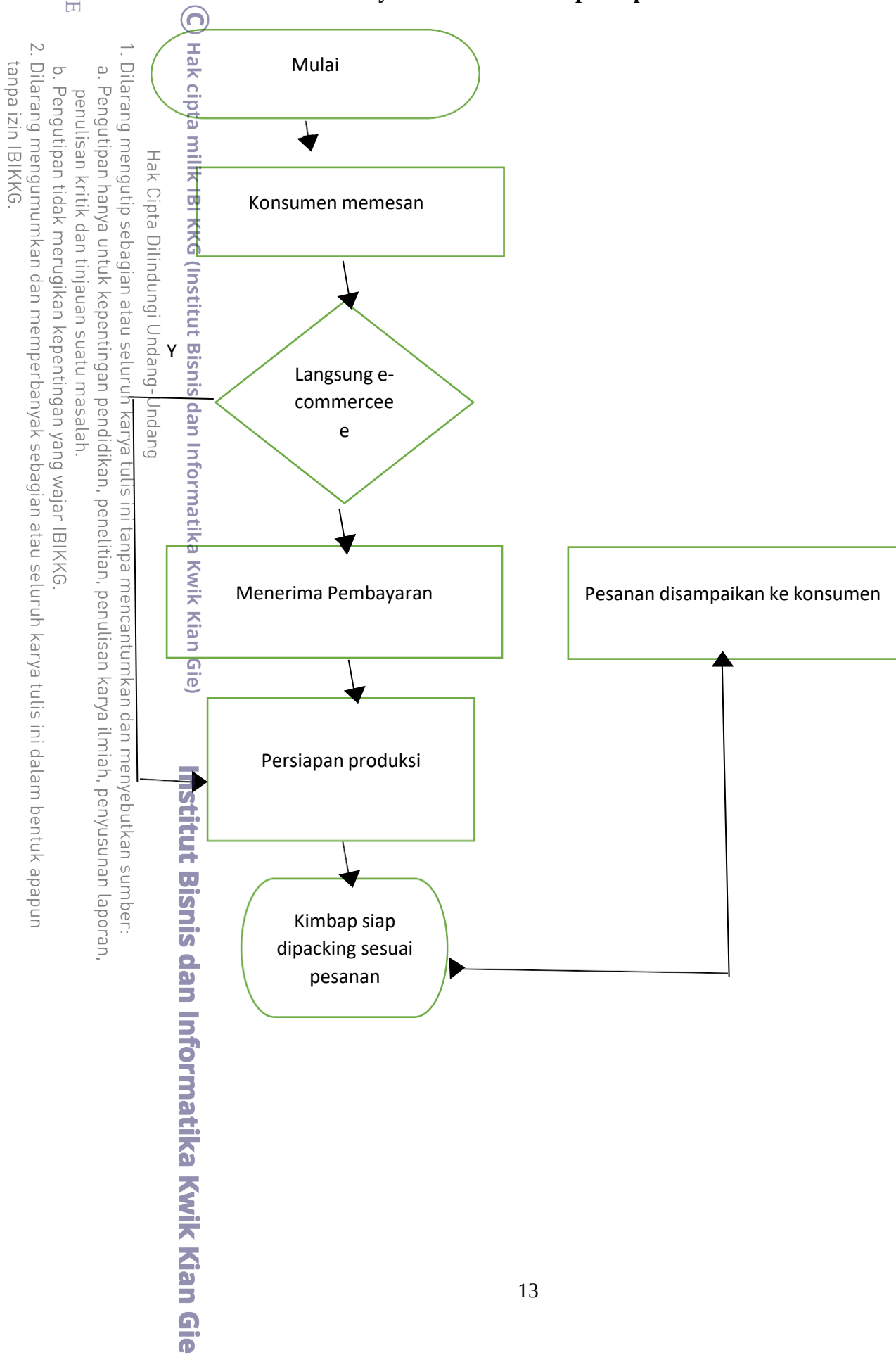
Keterangan	Bulan					
	Agust 2023	Sept 2023	Okt 2023	Nov 2023	Des 2023 Minggu Ke-3&4	Jan 2024 Minggu Ke-1&2
Melakukan analisis bisnis						
Melakukan Penentuan Lokasi						
Melakukan renovasi tempat usaha						
Membuat Legalitas Usaha						
Melakukan Pembelian Peralatan dan Perlengkapan untuk bekerja						
Seleksi <i>Supplier</i>						
Membuat SOP dan Job Description						
Merekrut dan melatih karyawan						
Melaksanakan promosi						
Grand Opening						

Sumber : Kimbap Venue, 2023

F. Rencana Alur Penjualan

Alur penjualan Kimbap Venue melalui 2 cara pemesanan secara langsung dan melalui e-commerce. Pemesanan secara langsung pembayarannya setelah barang diterima, sedangkan bila pemesanan melalui e-commerce di bayar dulu, baru mempersiapkan produk dan segera dikirim kepada pelanggan dengan ekspedisi yang dipilih oleh pelanggan.

Bagan 5.4
Proses Penyaluran Produk sampai kepada Konsumen





G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Peralatan sangat diperlukan untuk mendukung selama operasi. merupakan kebutuhan yang sangat penting selama operasi. Berikut adalah beberapa rencana teknologi dan layanan yang digunakan oleh Kimbap Venue:

1. Teknologi

Teknologi yang dibutuhkan Kimbap Venue adalah dalam hal teknologi pemasaran penggunaan e-commerce. Penggunaan media social juga akan lebih dimaksimalkan penggunaannya.

2. Jasa Pengiriman

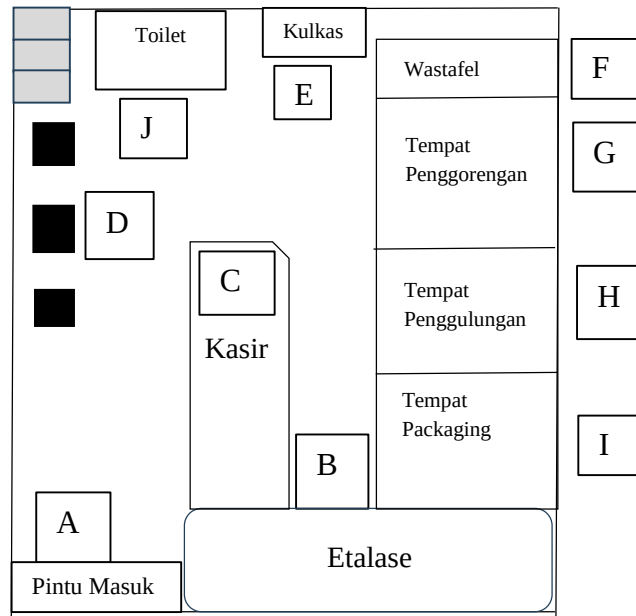
Karena penjualan Kimbap Venue juga dilakukan secara online, yang membutuhkan jasa delivery untuk mengirimkan produk yang dipesan oleh pelanggan. Layanan pengiriman yang digunakan oleh Kimbap Venue adalah Courier (Go-Jek, Grab dan Shopee Food). Kimbap Venue memilih pengiriman ekspres Go-Jek, Grab dan Shopee Food karena pengirimannya cepat, tidak perlu merekrut kurir sendiri.

H. Layout Bangunan Tempat Usaha

Menurut Manahan P. Tampubolon (2017: 149), “tata letak adalah letakfasilitas operasi perusahaan, termasuk di dalam dan di luar gedung”. Dalam jangka panjang, tata letak merupakan salah satu keputusan yang menentukan efisiensi dan profitabilitas operasional perusahaan. Kimbap Venue menggunakan garasi di depan rumah di pinggir jalan utama untuk kegiatan komersial. Garasi yang terletak di Jl. Boulevard Timur Raya no 42, Kelapa Gading, Jakarta Utara dan memiliki luas bangunan 36 meter persegi. Ini adalah tata letak Kimbap Venue:

Gambar 5.8

Tata Letak/Layout Kimbap Venue



Sumber : Kimbap Venue, 2021

Untuk tataletak/layout dimana pengunjung dapat melihat langsung pembuatan produk yang ada di Kimbap Venue.

LEGENDA:

- A: Pintu Masuk
- B: Etalase
- C: Kasir
- D: Kursi Tunggu
- E: Kulkas
- F: Wastafel
- G: Tempat Penggorengan
- H: Tempat Penggulungan
- I: Tempat Packaging

C

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Diliindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.